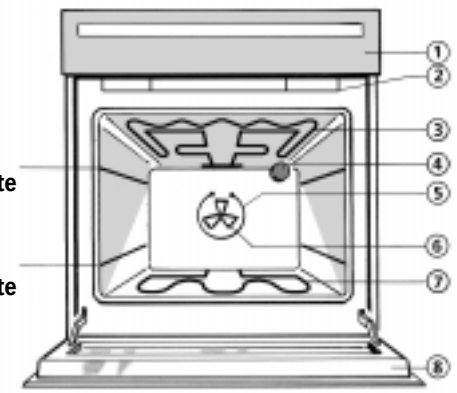
AKZ 431

NL BE

PRODUCTINFORMATIEBLAD



1. Bedieningspaneel
2. Koelventilator (niet zichtbaar)
   De ventilator wordt alleen ingeschakeld wanneer de oven een bepaalde temperatuur heeft bereikt; de ventilator kan nog enkele minuten blijven draaien nadat de oven is uitgeschakeld.
3. Verwarmingselement bovenwarmte (kan worden verlaagd)
4. Ovenlampje
5. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
6. Ovenventilator
7. Verwarmingselement onderwarmte (niet zichtbaar)
8. Ovenkoeldeur

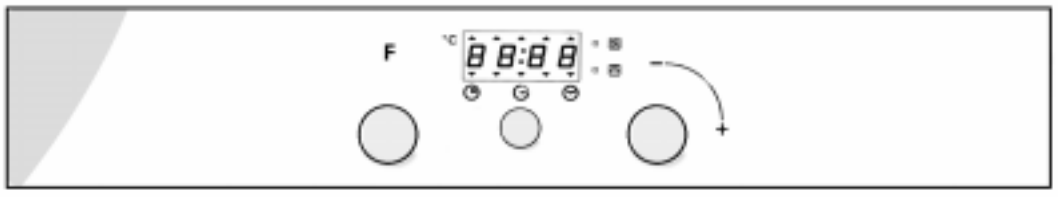
ACCESSOIRES

Bakplaat:

Opvangbak:

Draadrooster:

BEDIENINGSPANEEL



1. Keuzeknop: om de ovenfuncties in te stellen.
2. Knop voor keuze en bevestiging van de verschillende handelingen (steeds opnieuw indrukken).
3. Knop voor het instellen van: de tijd, de bereidingstijd, de tijd waarop de bereiding beëindigd moet worden, de temperaturen, de verwarmingsniveaus (Functie **P**).

“Push-Push”-knoppen

- Om dit soort knoppen te gebruiken moet er in het midden op worden gedrukt.
- Draai de knop in de gewenste stand.

Draai de knop na de bereiding terug in de uit-stand en druk hem opnieuw in om de aanvankelijke instelling te herstellen.

Tabel ovenfuncties

Functie	Vooraf ingestelde temperatuur	Instelbare temperatuur	Beschrijving van de functie
Oven uit	-	-	-
Ovenlampje	-	-	De ovenlamp inschakelen.
Warmhouden (MLTF)	35C - 60C	-	De temperatuur stabiel houden in de oven. • 35°: brood- of pizzadeeg laten rijzen. • 60°: gerechten warmhouden nadat ze bereid zijn. Het is aan te raden om de onderste steunhoogte te gebruiken.
STATISCH	200C	50°C - 250°C	Vlees, vis en gevogelte bereiden op de middelste steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur en plaats het gerecht in de oven zodra alle indicatielampjes van de schaal **°C**__ branden.
STATISCHE FUNCTIE + VENTILATOR	175C	50°C - 250°C	Taarten bakken op twee steunhoogtes. Het voorverwarmen van de oven is niet noodzakelijk. Verwissel de gerechten van plaats in de oven tijdens de bereidingstijd.
VENTILATOR	160C	50°C - 250°C	Verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden op verschillende steunhoogtes (bv.: vis, groenten, gebak) zonder dat er geuren van het ene voedsel naar het andere overgebracht worden. Kies voedsel waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur vereist is.
TURBOVENTILATOR	160C	50°C - 250°C	Op 2 steunhoogtes koken (bv.: grote taarten, pasteien, gestoofde groenten, gevogelte dat zwaarder is dan 3 kg). Het voorverwarmen van de oven is niet noodzakelijk.
GRILL	3	-	Gebruik de grillfunctie voor het bereiden van kleine stukjes vlees (steaks, kebab, worstjes) en voor het maken van toast. De functie heeft verschillende standen (min. 1 - max. 5). Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de deur gesloten blijven. Giet wat water in de opvangbak wanneer u vlees bereidt, om vetspatten en rook te voorkomen. Draai het vlees om tijdens het grillen. Wanneer deze functie geselecteerd wordt, wordt ook het spit (indien bijgeleverd) geselecteerd.
TURBOGRILL (GRILL + VENTILATOR)	3	-	Deze functie is ideaal voor het bereiden van grote stukken vlees (rosbief, geroosterd vlees). De functie heeft verschillende standen (min. 1 - max. 5). Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de deur gesloten blijven. Giet wat water in de opvangbak wanneer u vlees bereidt, om vetspatten en rook te voorkomen. Draai het vlees tijdens het grillen om.
PROGRAMMA	-	P1- 300°C P2- 220°C P3- 220°C	Voor het bakken van pizza, brood, focaccia. U vindt een recept voor ieder programma in het bijgeleverde receptenboek.
BOOSTER	200C	50°C - 250°C	De oven snel voorverwarmen. Bij het oplopen van de temperatuur gaan de indicatielampjes -----°C achtereenvolgens branden. De booster-functie wordt automatisch uitgeschakeld als de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt. Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat schakelt over naar de **STATISCHE** bereidingsfunctie. Gebruiken voor vlees, vis en gevogelte.

BEREIDINGSTABEL VOOR DE GRILL-FUNCTIE

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (5 minuten)	Steunhoogte (vanaf de bodem)	Niveau voor bruinen	Bereidingstijd (minuten)
Lendenstuk		X	4	5	35 - 45
Koteletten		X	4	5	30 - 40
Worstjes		X	4	5	30 - 40
Varkenskarbonade		X	4	5	25 - 35
Vis		X	4	5	30 - 40
Kippenpoten		X	4	5	35 - 40
Kebab		X	4	5	30 - 35
Magere varkensribbetjes		X	4	5	20 - 35
Halve kip		X	3	5	45 - 50
Halve kip		-	3	5	45 - 55
Hele kip		-	3	5	60 - 70
Braadstuk (varkensvlees, rundvlees)		-	3	5	75 - 90
Eend		-	2	5	80 - 90
Lamspoot		-	3	5	90 - 120
Rosbief		-	3	5	90 - 120
Gebakken aardappelen		-	3	5	40 - 50
Moten zwaardvis		-	3	5	35 - 45

KOOKTABEL

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (10 min.)	Steunhoogte (vanaf de bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Vlees Lamsvlees, geitenvlees, schapenvlees		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Braadstuk (Kalfsvlees, varkensvlees, rundvlees) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Kip, konijn, eend		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Kalkoen (6 kg) + bruiningsniveau 3		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gans (2 kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
VIS (HELE) (1-2 kg) brasem, baars, tonijn, zalm, forel		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
VIS (MOTEN) (1 kg.) zwaardvis, tonijn, zalm, kabeljauw		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (10 min.)	Steunhoogte (vanaf de bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Groenten Gevulde paprika's		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Gevulde tomaten		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Gebakken aardappelen		X	2	200	40 - 50
DESSERTS, GEBAK, ENZ. Cakes (biscuitdeeg)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Gevulde pasteien (met kaas)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Taarten		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Appelstrudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Koekjes		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Roomsoezen		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Pastei		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Gevulde vruchtentaarten b.v. Ananas, perzik		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Schuimgebak		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Pasteitjes		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflé		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50

N.B.: bij het bereiden van vlees met ventilatie- of statische functies, wordt geadviseerd om tevens de bruiningsfunctie te gebruiken (niveau 1 tot 3).